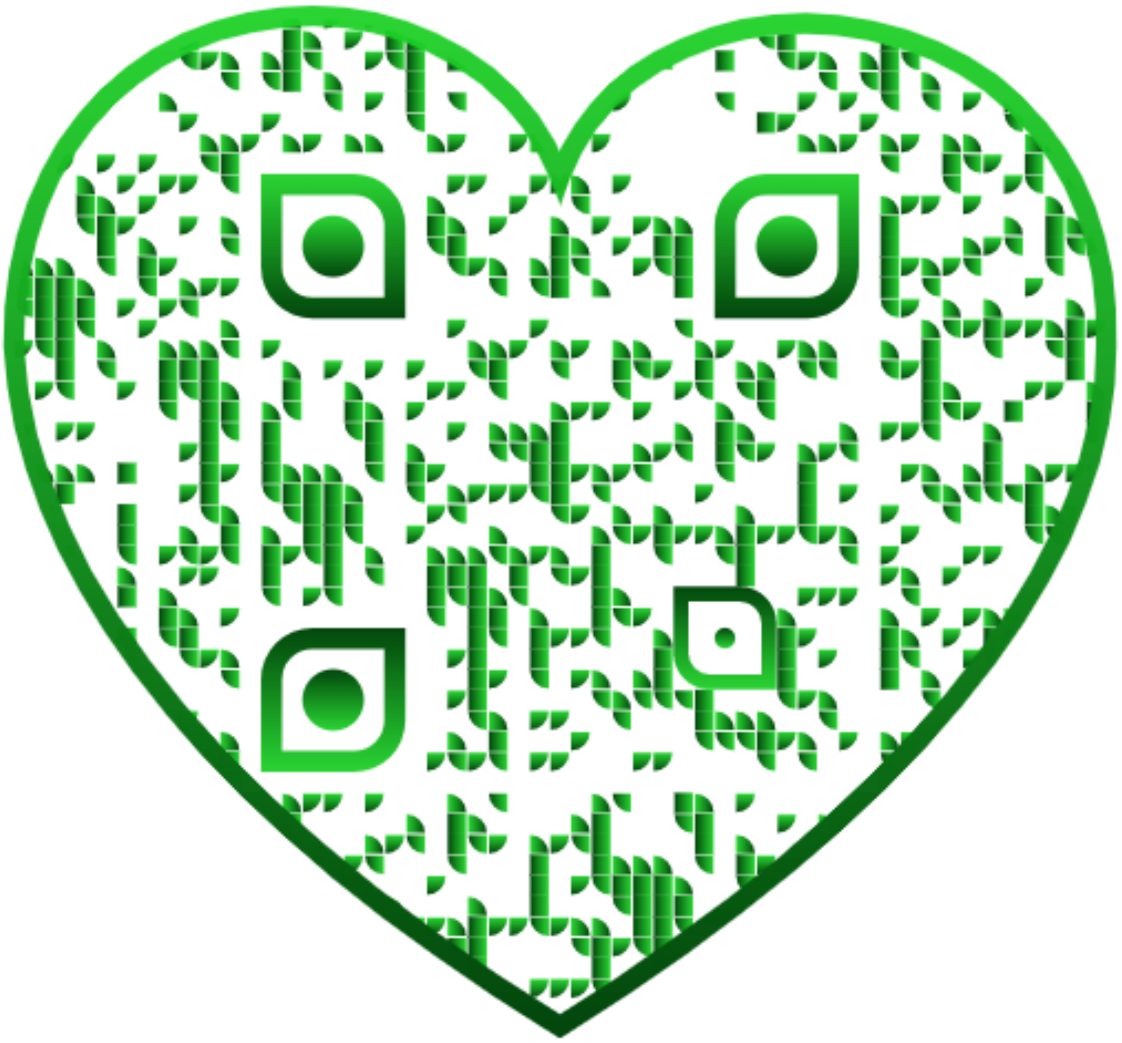
·N°1 IN ITALIA·
-DAL 1882-
Galbani
LIVRET RECETTES
LAST
minute



SOMMAIRE

Mini pizza Mozzarella et basilic 03

Focaccia jambon et Ricotta 04

Piadina Mozzarella, laitue et tomates 05

Choux à la Ricotta et au jambon 06

Aubergines farcies à la Mozzarella 07

Mozzarella frit 08

Spaghettis d'été à la Mozzarella 09

Paniers de Ricotta et de Bresaola 10

MINI PIZZA MOZZARELLA ET BASILIC

QUANTITÉ	PRÉPARATION	DIFFICULTÉ
4 PERS.	20 MIN	FACILE

INGRÉDIENTS

- 2 Mozzarella Galbani 125g
- 1 pâte à pizza
- 4 cuillères à soupe de purée de tomate
- 1 pincée d'origan
- Une poignée d'olives noires
- De l'huile d'olive extra vierge
- Du sel et du poivre

PRÉPARATION

1. Coupez la pâte à pizza en cercles avec un emporte-pièce. Étalez un peu de purée de tomates sur chaque cercle, saupoudrez d'origan et cuire à 220°C pendant 10 minutes.
2. Retirez du four et placez une tranche de Mozzarella Galbani au milieu de chaque pizza. Ajoutez un peu plus d'origan si vous le souhaitez et cuire 5 minutes de plus.
3. Retirez du four, garnissez d'une feuille de basilic frais et arrosez d'huile d'olive. Servez bien chaud.

ASTUCE

Placez la moitié d'une tomate cerise sur la tranche de mozzarella pour compléter votre pizza.

FOCACCIA JAMBON ET RICOTTA

QUANTITÉ	PRÉPARATION	DIFFICULTÉ
4 PERS.	10 MIN	FACILE

INGRÉDIENTS

- 250g de Ricotta Galbani
- 150g de jambon
- 2 focaccia
- 4 tomates

PRÉPARATION

1. Prenez deux tomates, coupez-les en deux et frottez la partie interne sur la focaccia tranchée dans le sens de la longueur.
2. Répartir la Ricotta Galbani sur la focaccia, placez une tranche de tomate et une ou deux tranches de jambon sur la tranche inférieure.
3. Placez la tranche supérieure pour fermer. Tranchez en carrés, utilisez un cure-dent pour fixer les parties et servir sur une assiette.

PIADINA MOZZARELLA, LAITUE ET TOMATES

QUANTITÉ	PRÉPARATION	DIFFICULTÉ
4 PERS.	10 MIN	FACILE

INGRÉDIENTS

- 2 Mozzarella Galbani 125g
- 4 Piadina (galettes)
- 2 tomates
- 1 poignée de laitue tendre
- 1 pincée d'origan
- De l'huile d'olive extra vierge
- Du sel et du poivre

PRÉPARATION

1. Sur une piadina, placez un lit de tomates tranchées, de Mozzarella Galbani et de concombres puis terminez avec quelques feuilles de laitue. Saupoudrez d'une pincée d'origan et arrosez d'huile d'olive au goût.
2. Placez une autre piadina sur le dessus et coupez en segments. Fixez les segments avec un cure-dent, si vous le souhaitez, et servez.

ASTUCE

Utilisez des aubergines grillées à l'intérieur des tomates pour un régal plus savoureux.

CHOUX À LA RICOTTA ET AU JAMBON

QUANTITÉ	PRÉPARATION	DIFFICULTÉ
2 PERS.	20 MIN	FACILE

INGRÉDIENTS

- 250g de Ricotta Galbani
- I pâte feuilletée
- 100g de prosciutto
- I œuf
- Moutarde

PRÉPARATION

1. Coupez 8 cercles de pâte feuilletée. Placez un morceau de jambon et une cuillerée de Ricotta Galbani au milieu de chaque cercle.
2. Fermez chaque cercle avec un autre cercle de pâte, en appuyant sur les bords pour bien sceller. Badigeonnez les œufs sur le dessus et cuire à 180°C pendant 15 minutes.
3. Retirez du four et servir chaud. Servir avec de la moutarde.

ASTUCE

Essayez de remplacer la ricotta par de la mozzarella.

AUBERGINES FARCIES À LA MOZZARELLA

QUANTITÉ	PRÉPARATION	DIFFICULTÉ
4 PERS.	30 MIN	FACILE

INGRÉDIENTS

- 2 sachets de Mozzarella Mini Galbani de 150g
- 4 aubergines
- 15 tomates cerises
- Quelques feuilles de basilic
- De l'huile d'olive extra vierge
- Du sel

PRÉPARATION

1. Lavez les aubergines, coupez les tiges et coupez-les en deux. Disposez les aubergines sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
2. Versez un peu d'eau dans la plaque de cuisson et recouvrez d'une feuille d'aluminium.Cuire au four à 180°C pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que les aubergines soient tendres.
3. Maintenant, coupez les tomates et placez-les dans un bol. Retirez la feuille d'aluminium de la plaque de cuisson. Disposez les tomates en cubes et la mozzarella sur le dessus de chaque aubergine.
4. Cuire au four à 180°C pendant 10 minutes pour faire fondre le fromage.
5. Retirez du four, garnir de feuilles de basilic, d'huile, de sel et de poivre et servir chaud.

ASTUCE

Essayez avec des courgettes au lieu d'aubergines

MOZZARELLA FRIT

QUANTITÉ	PRÉPARATION	DIFFICULTÉ
4 PERS.	20 MIN	FACILE

INGRÉDIENTS

- 2 Mozzarella Galbani 125g
- 2 œufs
- 50g de chapelure
- De l'huile de friture
- Du sel et du poivre blanc

PRÉPARATION

1. Roulez la chapelure pour absorber l'humidité résiduelle, trempez dans l'œuf légèrement battu puis roulez à nouveau dans la chapelure. Trempez dans l'œuf et roulez dans la chapelure une dernière fois.
2. Maintenant faites frire deux minutes de chaque côté pour empêcher le fromage de fondre trop. Séchez, assaisonnez de sel et de poivre et servir chaud.

ASTUCE

Servir avec une salade fraîche et des tomates cerises.

SPAGHETTIS D'ÉTÉ À LA MOZZARELLA

QUANTITÉ	PRÉPARATION	DIFFICULTÉ
3 PERS.	15 MIN	FACILE

INGRÉDIENTS

- 2 Mozzarella di Bufala Galbani 125g
- 100g de spaghettis
- 8 câpres
- Une poignée d'olives noires
- 10 tomates cerises
- De l'huile d'olive extra vierge
- Du sel et du poivre

PRÉPARATION

1. Faites cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée, égouttez et arrosez d'huile d'olive extra vierge.
2. Tranchez les tomates cerises et hachez les olives noires. Formez 8 nids avec les spaghettis et disposez-les dans des petits bols. Coupez la Mozzarella Di Bufala en quatre et placez-la au milieu des nids préalablement formés.
3. Versez les tomates cerises et les olives noires préalablement hachées à l'intérieur et au-dessus des nids.
4. Arrosez d'huile et assaisonner de poivre. Servir à température ambiante.

ASTUCE

Garnir de câpres

PANIERS DE RICOTTA ET DE BRESAOLA

QUANTITÉ	PRÉPARATION	DIFFICULTÉ
4 PERS.	20 MIN	FACILE

INGRÉDIENTS

- 250g de Ricotta Galbani
- 200g de Bresaola
- De l'huile d'olive extra vierge
- Du sel et du poivre

PRÉPARATION

1. Tranchez finement la bresaola et préparez une vinaigrette à la citronnelle en mélangeant le jus de citron, le sel et le poivre.
2. Prenez une assiette et formez les paniers de bresaola en les garnissant de Ricotta Galbani et de la vinaigrette.

ASTUCE

Garnir de ciboulette pour rendre encore plus savoureux vos paniers de ricotta et de bresaola.

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

RETROUVEZ PLUS DE RECETTES ITALIENNES SUR

www.galbani.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX !

GalbaniFrance

Galbani

LF SNC au capital de 3 307 840€ - ZI des Touches- Bd Arago- 53810 Changé SIREN 402 757 751 LAVAL